

Service sécurité sanitaire des aliments

Alençon, le 15 décembre 2025

**ARRETE PREFECTORAL n°NOR 2140-25-00001
PRONONÇANT LA FERMETURE DE L'ÉTABLISSEMENT :
Le Roi du Boudin
sis 50 place du général de Gaulle 61400 Mortagne-au-Perche
dont Mme Elisabeth GALINA FORTES est la gérante
Siret : 49126652400025**

Le Préfet de l'Orne
Chevalier de l'Ordre national du Mérite

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le règlement européen 853/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu le règlement européen 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

Vu l'article L 231-1 du code rural et de la pêche maritime ;

Vu l'article L.233-1 du code rural et de la pêche maritime ;

Vu l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;

Vu le décret du 23 juillet 2025 portant nomination de M. Hervé TOURMENTE en qualité de préfet de l'Orne ;

Vu l'arrêté préfectoral du 25 août 2025 portant délégation de signature à monsieur Yohan. BLONDEL, secrétaire général de la préfecture de l'Orne

Considérant le contrôle réalisé le 11 décembre 2025 par Mme Abelise ROUSSELIN, inspectrice de la structure d'inspection DELEGATION REMISE DIRECTE Normandie-SILLIKER SAS auprès de l'établissement Le Roi du Boudin situé 50 place du général De Gaulle 61400 Mortagne au Perche dont Mme GALINA FORTES Elisabeth est la responsable, ayant permis de constater des manquements graves aux règles d'hygiène ;

Considérant qu'au cours du contrôle du 11 décembre 2025 dans l'établissement de Mme GALINA FORTES, il a été constaté et relevé dans le rapport n°25-168100 les faits suivants :

– que les denrées alimentaires sont manipulées dans des locaux mal aménagés, malaisés à nettoyer et à désinfecter, dont les revêtements sont souillés et comportant une source d'insalubrité, et que

cette situation constitue ainsi une source de contamination grave par les germes pathogènes : non-conformités à l'annexe II chapitre I, II, II, V, IX et X du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 ;

- que le personnel utilise des ustensiles et du matériel sales et souillés pouvant contaminer les denrées alimentaires, cette situation favorisant la contamination des produits alimentaires par des germes pathogènes et leur développement : non-conformités à l'annexe II chapitre I, II, II, V, IX et X du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 ;
- que les manipulateurs de denrées nues ne peuvent procéder à un lavage hygiénique de leurs mains dans les locaux de manipulation, ce manquement pouvant impliquer une contamination par les germes pathogènes : non-conformité au point 4. Chapitre I annexe II du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 ;
- que le personnel manipulant les denrées alimentaires n'a aucune connaissance des bonnes pratiques d'hygiène : non-conformité au chapitre II et XII de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 ;
- que les procédures de maîtrise des risques sanitaires ne sont pas appliquées par le personnel : non-conformité au chapitre II et XII de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 ;
- que la présence de produits alimentaires insalubres et éventuellement sources de germes pouvant entraîner des intoxications alimentaires : non-conformité au point 10.h) du chapitre I annexe II du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 ;
- la présence de nuisibles pouvant contaminer les denrées alimentaires et entraîner de graves zoonoses : non-conformité à l'annexe II chapitre IX point 4 du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 ;

Considérant ainsi que les présentes infractions relevées portent sur des règles spécifiques d'hygiène essentielles et impératives ; que ces manquements sont particulièrement graves et impliquent des dangers pour la santé publique auxquels il convient de mettre un terme sans délai ;

Considérant que l'article **L233-1 du code rural et la pêche maritime** dispose que pour prévenir les dangers graves et imminents pour la santé publique, l'autorité administrative peut ordonner la fermeture de l'établissement jusqu'à la réalisation des mesures permettant la réouverture de l'établissement sans risque pour la santé publique ;

Considérant dans ces conditions d'urgence caractérisée que la procédure contradictoire prévue par l'article L.121-1 du code des relations entre le public et l'administration précité ne s'applique pas ;

Vu l'urgence :

ARRÊTE :

Article 1^{er} :

L'établissement Le Roi du Boudin, sis 50 place du général de Gaulle 61 400 Mortagne au Perche, exploité par Mme GALINA FORTES, est fermé à compter de la notification du présent arrêté pour des raisons sanitaires.

Article 2 :

L'abrogation de cette mesure est subordonnée à la constatation sur place par les services de la direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations de la réalisation des prescriptions et travaux figurant en annexe du présent arrêté.

Article 3 :

Le présent arrêté est susceptible de recours devant le Tribunal administratif sis 3, rue Arthur le Duc à Caen (14 000) pendant un délai de deux mois à compter de sa notification. Le tribunal administratif de CAEN peut être saisi par l'application informatique « Télérecours citoyens » accessible par le site internet www.telerecours.fr.

Le recours éventuel ne peut pas avoir d'effet suspensif sur l'exécution de la présente décision.

ANNEXE 1 :

LISTE des PRESCRIPTIONS dont la réalisation conditionne l'abrogation de l'arrêté préfectoral de fermeture administrative de L'ÉTABLISSEMENT à l'enseigne Le Roi du Boudin situé 50 place du général de Gaulle 61 400 Mortagne au Perche.

LOCAUX

- 1) Rénover, lessiver, repeindre, boucher les trous des murs et des plafonds des locaux, rendre ceux-ci adapté et d'un entretien facile.
- 2) Rendre les locaux inaccessibles aux rongeurs.
- 3) Rénover les portes en mauvais état, les rendre jointives pour éviter le passage des rongeurs.
- 4) Aménager la zone sanitaire afin que les toilettes ne donnent pas directement sur la zone de production
- 5) Adapter la superficie et la capacité des locaux au volume d'activité.
- 6) Faire vérifier le bon fonctionnement du système d'extraction des fumées, buées et odeurs par une entreprise qualifiée qui, à l'issue du contrôle, délivrera un certificat de conformité de l'installation.
- 7) Rénover les chambres froides abîmées.

ÉQUIPEMENT

- 8) Stocker vos équipements à l'abri de toute contamination environnante.
- 9) Installer dans chaque zone de manipulation de denrées à nu un dispositif hygiénique de lavage des mains fonctionnel (dispositif à commande non manuelle, équipé en eau chaude et froide, avec distributeur de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique.)
- 10) Installer des poubelles hygiéniques et supprimer les poubelles non conformes.

FONCTIONNEMENT

- 11) Procéder à un nettoyage approfondi et à la désinfection de l'ensemble des locaux et des équipements.
- 12) Protéger les denrées des contaminations (film, boîtes avec couvercle).
- 13) Conserver les denrées alimentaires dans des contenants aptes au contact alimentaire.
- 14) Fournir un certificat de dératisation.
- 15) Mettre en place un plan de lutte contre les nuisibles.
- 16) S'équiper d'un testeur d'huile
- 17) Changer plus régulièrement l'huile de friture.
- 18) Fournir un contrat pour le ramassage des huiles usagées avec une société agréée
- 19) Fournir un contrat pour le ramassage des sous-produits animaux par une structure agréée.
- 20) Réaliser des relevés des couples temps/ température pour les procédures à risque : refroidissement rapide, fumaison, cuisson basse température ; et du renouvellement de la saumure.
- 21) Ne se fournir en denrées animales ou d'origine animale qu'auprès d'établissement autorisé.
- 22) Conserver la traçabilité des produits.

PERSONNEL

- 23) Faire suivre à l'ensemble personnel une formation renouvelée aux règles d'hygiène. (Fournir les justificatifs).

GÉNÉRALITÉS

- 24) Mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire grâce à la mise en place d'un système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise, dit système « HACCP » ou à l'utilisation des guides de bonnes pratiques.
- 25) Mettre en place un plan de nettoyage-désinfection et l'afficher dans l'établissement.
- 26) Procéder, aux frais de l'exploitant, à des autocontrôles afin de vérifier la conformité des matières premières et des produits finis aux critères microbiologiques réglementaires, à un rythme défini en fonction de l'analyse et de l'évaluation des risques alimentaires potentiels. (Fournir un contrat avec un laboratoire d'analyse microbiologique des aliments), et des critères chimiques (Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques) sur vos produits de fumaison.
- 27) Mettre en place des procédures de contrôles à réception (vérification des températures ; des dates limites de consommation ; de l'état des emballages) mentionnant la destination des produits non conformes.

Article 4 :

Dans le cas où il serait contrevenu à l'article 1er du présent arrêté, l'exploitante s'exposerait aux sanctions prévues par l'article L.532-3 du Code de la consommation (peine de deux ans d'emprisonnement et amende de 15 000 euros) et aux sanctions prévues à l'article L.237-2 II du Code rural et de la pêche maritime (peine de 2 ans d'emprisonnement et amende de 30 000 euros)

Article 5 :

Le présent arrêté doit impérativement être apposé par l'exploitante sur la devanture de l'établissement et ce, jusqu'à la réalisation par l'exploitante des mesures prescrites, constatée par la direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations.

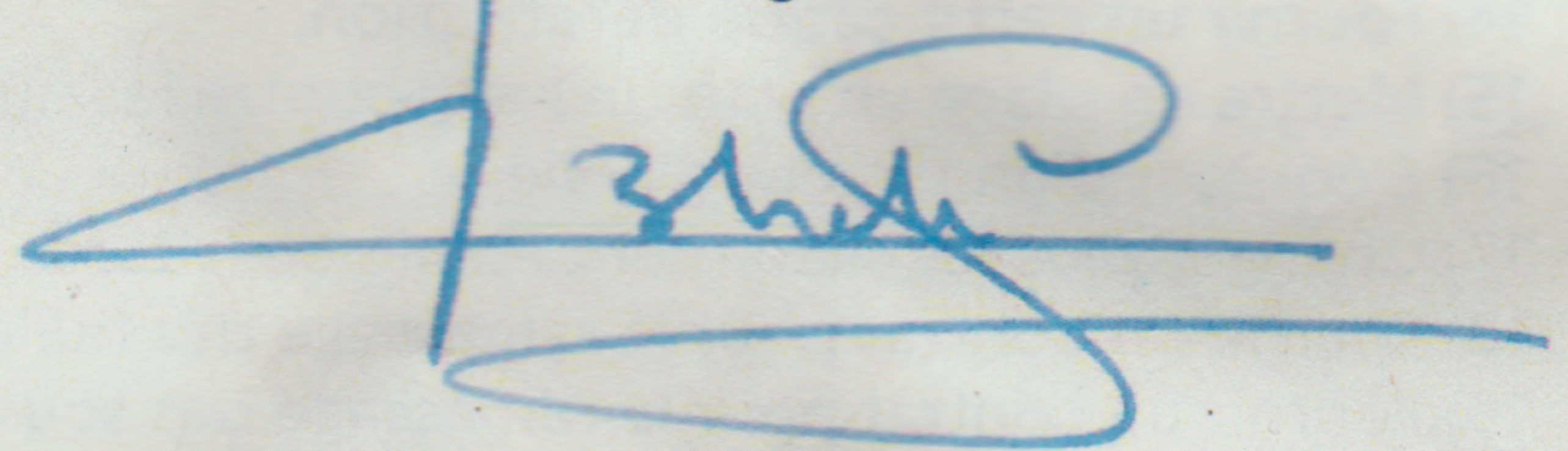
Article 6 :

Monsieur le secrétaire général de la préfecture de l'Orne, monsieur le colonel de gendarmerie commandant le groupement de l'Orne, monsieur le directeur de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations, et madame le maire de Mortagne au Perche sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à l'exploitant Mme GALINA FORTES.

Article 7 :

Le niveau d'hygiène de l'établissement Le Roi du Boudin « **À CORRIGER DE MANIERE URGENTE** » sera publié sur le site internet « Alim'confiance » (www.alim-confiance.gouv.fr) et sur l'application mobile « Alim'confiance » jusqu'au prochain contrôle, ou pour une durée de un an maximum.

Pour le préfet,
Le sous-préfet,
Secrétaire général,



Yohan BLONDEL

Copie du présent arrêté adressée à :

- . Madame Elisabeth GALINA FORTES ;
- . Monsieur le secrétaire général de la préfecture de l'Orne;
- . Madame la sous-préfète de la sous-préfecture de Mortagne au Perche ;
- . Madame le Maire de la commune de Mortagne au Perche ;
- . Monsieur le commandant du groupement de gendarmerie.